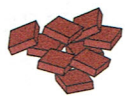


# Tarte au chocolat

## Ingrédients



une pâte sablée



400 g de chocolat  
noir découpé  
en petits carrés



3 œufs



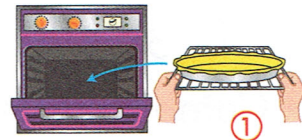
125 g de sucre  
en poudre



300 g de crème  
fraîche

1. Place la pâte dans un moule à tarte.

La pâte doit cuire 15 minutes dans un four à 200 degrés.



2. Fais chauffer la crème fraîche jusqu'à obtenir des bulles.



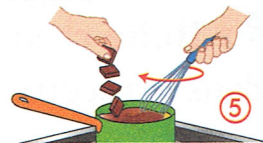
3. Bats les œufs et le sucre avec un fouet.



4. Ajoute-les à la crème fraîche en remuant au fouet.



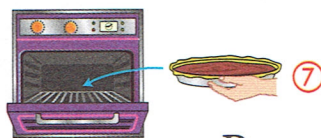
5. Ajoute les petits carrés de chocolat et remue bien pour les aider à fondre.



6. Recouvre la pâte sablée.



7. Enfourne pour 20 minutes à 180 degrés.



Bon appétit !